Seria BF1C

Piekarnik do zabudowy

instrukcja obsługi

wyobraź sobie możliwości

Dziękujemy za zakup produktu firmy Samsung.
Aby korzystać z pełnej pomocy serwisowej,
należy zarejestrować produkt na stronie internetowej

www.samsung.com/global/register



korzystanie z instrukcji

Dziękujemy za wybór piekarnika do zabudowy firmy SAMSUNG.

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa oraz zalecenia mające na celu pomoc w obsłudze i konserwacji urządzenia.

Prosimy o poświęcenie czasu na przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi przed rozpoczęciem korzystania z piekarnika oraz zachowanie jej na przyszłość.

W tekście instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole.

		
OSTRZEŻENIE lub PRZESTROGA	**Ważne**	**Uwaga**

instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Montaż piekarnika może być wykonywany tylko przez uprawnionego elektryka. Instalator odpowiedzialny jest za podłączenie urządzenia do sieci zgodnie z odpowiednimi zaleceniami dotyczącymi bezpieczeństwa.

BEZPIECZEŃSTWO ELEKTRYCZNE

Jeżeli piekarnik został uszkodzony w czasie transportu, nie wolno go podłączać.

- Urządzenie może zostać podłączone do sieci zasilającej jedynie przez **elektryka posiadającego odpowiednie uprawnienia**.
- W przypadku usterki lub uszkodzenia urządzenia nie wolno go uruchamiać.
- **Naprawy** powinny być wykonywane wyłącznie przez **uprawnionego technika**. Nieprawidłowo wykonana naprawa może stanowić poważne zagrożenie dla Ciebie oraz innych. Jeżeli piekarnik wymaga naprawy należy skontaktować się z centrum serwisowym SAMSUNG lub sprzedawcą.
- Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony na specjalny przewód lub zestaw dostępny u producenta lub w autoryzowanym serwisie.
- Przewody i kable elektryczne nie mogą dotykać piekarnika.
- Piekarnik powinien być podłączony do sieci zasilającej za pomocą atestowanego rozłącznika lub bezpiecznika. Nigdy nie wolno korzystać z rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Tabliczka znamionowa znajduje się z prawej strony drzwiczek.
- Na czas czyszczenia lub naprawy urządzenia należy je odłączyć od zasilania elektrycznego.
- Zachować ostrożność podczas podłączania urządzeń elektrycznych w pobliżu piekarnika.

- Osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy (np. dzieci) nie powinny korzystać z urządzenia bez nadzoru lub przeszkolenia w zakresie obsługi przez inną osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenia łatwo dostępne części mogą się nagrzewać. Aby uniknąć poparzenia, dzieci nie powinny zbliżać się do urządzenia.

⚠ **OSTRZEŻENIE**: W celu uniknięcia możliwości porażenia prądem elektrycznym, przed wymianą żarówki, należy wyłączyć zasilanie urządzenia. Podczas pracy piekarnika wewnętrzne powierzchnie silnie się nagrzewają.

BEZPIECZEŃSTWO PODCZAS PRACY

- Piekarnik zaprojektowany jest jedynie do gotowania żywności stosowanej w gospodarstwie domowym.
- Podczas pracy wewnętrzne powierzchnie piekarnika rozgrzewają się na tyle, aby spowodować oparzenia. Nie wolno dotykać elementów grzejnych lub wewnętrznych powierzchni piekarnika do czasu ich ostygnięcia.
- Nie wolno przechowywać materiałów łatwopalnych w piekarniku.
- Powierzchnie kuchenki nagrzewają się podczas dłuższej pracy urządzenia przy wysokiej temperaturze.
- Podczas gotowania, w czasie otwierania drzwiczek należy zachować ostrożność, ponieważ może dojść do gwałtownego wydostania się gorącego powietrza i pary.
- Podczas gotowania potraw zawierających alkohol, może dojść do jego odparowania z powodu wysokiej temperatury i zapalenia się oparów alkoholu w przypadku zetknięcia się oparów z gorącymi częściami piekarnika.
- Dla własnego bezpieczeństwa nie wolno stosować do myjek wysokociśnieniowych ani urządzeń do czyszczenia strumieniem pary.
- Podczas korzystania z piekarnika należy dopilnować, aby dzieci trzymały się od niego w bezpiecznej odległości.
- Żywność mrożona taka jak pizza, powinna być pieczona na grillu drucianym. W przypadku korzystania z blach do pieczenia może dojść do ich odkształcenia z powodu różnic temperatury.
- Nie wolno nalewać wody na dno piekarnika, gdy jest ono gorące. Może to spowodować uszkodzenie powierzchni emaliowanej.
- W czasie gotowania drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte.
- Nie wolno wykładać dna piekarnika folią aluminiową i nie wolno na nim umieszczać żadnych blach do pieczenia ani puszek. Folia aluminiowa blokuje przepływ ciepła, co może prowadzić do uszkodzenia emaliowanych powierzchni i spowodować pogorszenie wyników gotowania.
- Soki owocowe mogą pozostawiać zacieki, które mogą stać się nieusuwalne z emaliowanych powierzchni piekarnika. W przypadku pieczenia bardzo wilgotnych ciast należy użyć głębokiej blachy.
- Nie wolno stawiać naczyń do pieczenia na otwartych drzwiczkach piekarnika.
- Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do używania przez małe dzieci lub osoby niepełnosprawne bez odpowiedniego nadzoru osoby odpowiedzialnej, zapewniającej bezpieczne użytkowanie urządzenia.
- Nie pozwalaj małym dzieciom bawić się urządzeniem.
- Przyrządzenie mniejszych ilości pożywienia wymaga krótszego czasu gotowania czy podgrzewania. W przypadku zastosowania normalnych czasów gotowania mogą one zostać zbyt mocno podgrzane lub nawet przypalone.

instrukcje dotyczące utylizacji

UTYLIZACJA OPAKOWANIA

- Materiał wykorzystany do zapakowania urządzenia podlega recyklingowi.
- Materiał opakowania należy wyrzucić do odpowiedniego pojemnika w lokalnym zakładzie utylizacji odpadów.

UTYLIZACJA STARYCH URZĄDZEŃ

⚠ **OSTRZEŻENIE**: Przed utylizacją starych urządzeń należy uniemożliwić ich pracę tak, aby nie mogły stać się źródłem zagrożenia. **Aby to zrobić, należy odłączyć urządzenie od zasilania sieciowego i usunąć przewód zasilający.** W celu ochrony środowiska konieczne jest, aby stare urządzenia były utylizowane we właściwy sposób.

- Urządzenia nie wolno wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami domowymi.
- Informacje o datach zbiórek oraz o publicznych miejscach utylizacji odpadów można uzyskać w lokalnym zakładzie utylizacji lub od władz lokalnych.

spis treści

montaż piekarnika



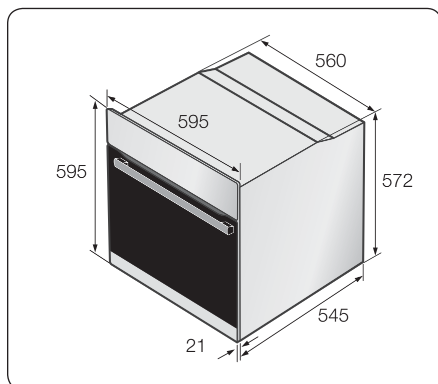
Montaż elektryczny urządzenia musi być wykonywany tylko przez uprawnionego elektryka.
Piekarnik musi zostać zainstalowany zgodnie z dostarczonymi instrukcjami.
Po zamontowaniu należy usunąć z drzwiczek ochronną powłokę winylową.

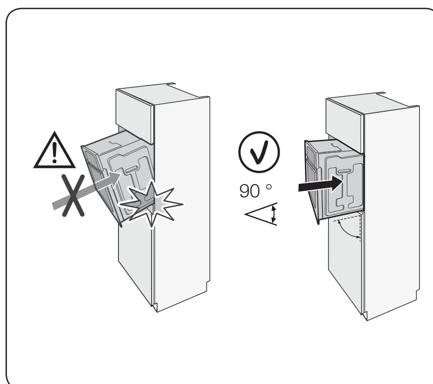
INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA DLA INSTALATORA

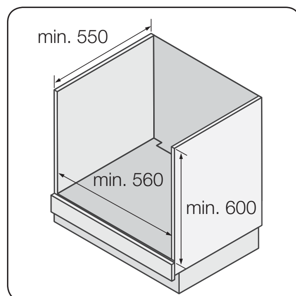
- Instalacja musi gwarantować ochronę przez częściami elektrycznymi znajdującymi się od napięciem.
- Jednostka w której zamontowane jest urządzenie musi spełniać wymagania normy DIN 68930 w zakresie stabilności.

MONTAŻ W SZAFCE

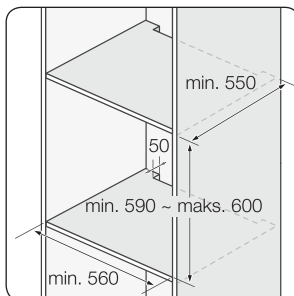
- Zachować wymagania minimalnych odstępów.
- Zamocować piekarnik na miejscu za pomocą wkrętów umieszczonych po przeciwnych stronach piekarnika.
- Piekarnik powinien zostać wsunięty na miejsce pod odpowiednim kątem.



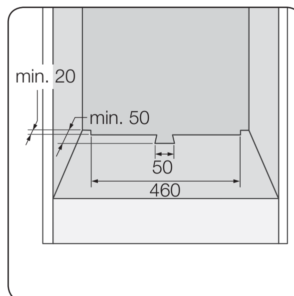




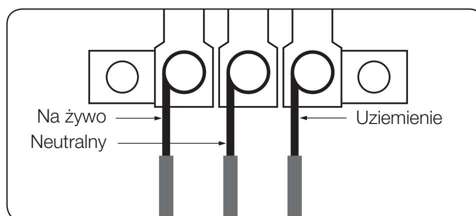
Wysoka szafka



Niska szafka



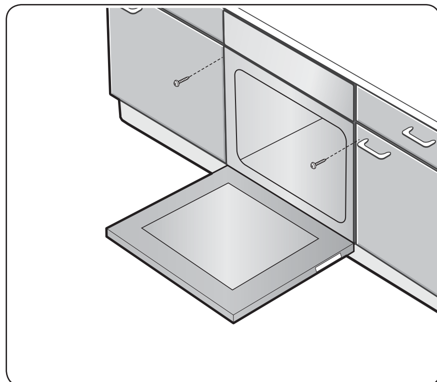
PODŁĄCZANIE ZASILANIA SIECIOWEGO

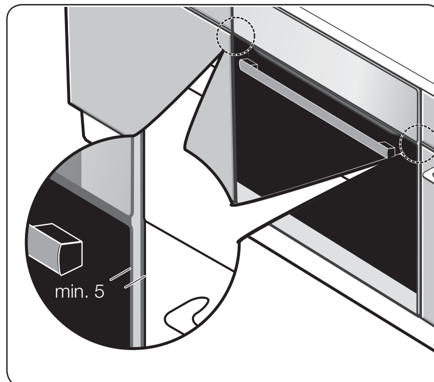


Połączenie elektryczne musi zostać wykonane przez elektryka na płytce połączeniowej umieszczonej z tyłu urządzenia, który musi zapewnić zgodność podłączenia urządzenia z instrukcją montażu oraz lokalnymi przepisami.
Jeżeli urządzenie nie jest podłączone do sieci zasilającej za pomocą wtyczki, w celu spełnienia wymagań bezpieczeństwa należy przy źródle zasilania zamontować wyłącznik odcinający wszystkie bieguny (ze stykami w odległości co najmniej 3 mm).

Po włączeniu zasilania inicjowana jest elektronika piekarnika, co powoduje wyłączenie na kilka sekund jego oświetlenia. Przewód elektryczny (H05RR-F lub H05VV-F, min. 1,5 m, 1,5~2,5 mm²) musi być wystarczająco długi, aby można go było podłączyć do piekarnika do zabudowy stojącego na podłodze przed jednostką w której zostanie zamontowany.
Otworzyć tylną pokrywę piekarnika na dole (za pomocą płaskiego śrubokrętu) i przed zamontowaniem przewodów na odpowiednie zaciski całkowicie wykręcić wkręt łączący i zacisk przewodu.

Przewód uziemiający musi zostać podłączony do zacisku (⏚) piekarnika.
Jeżeli piekarnik jest podłączony do zasilana za pomocą wtyczki, musi być ona dostępna po zamontowaniu piekarnika.
Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności w razie wypadku spowodowanego brakującym lub wadliwym uziemieniem.

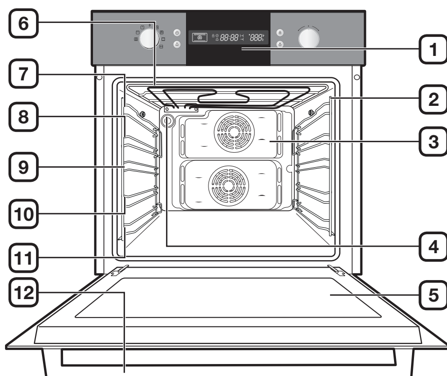




elementy i funkcje urządzenia

PIEKARNIK

1. Panel sterowania
2. Prowadnica
3. Osłona pokryta emalią katalityczną
4. Oświetlenie piekarnika
5. Szklane drzwiczki
6. Górne elementy grzejne
7. Półka 5
8. Półka 4
9. Półka 3
10. Półka 2
11. Półka 1
12. Uchwyt drzwiczek

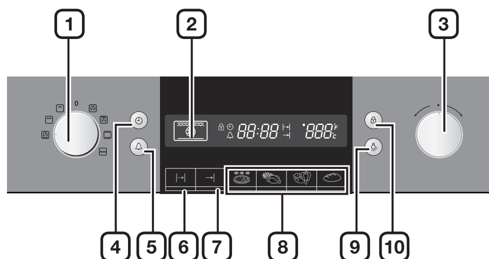




Półki są numerowane od dołu do góry.
Półka 4 i 5 są wykorzystywane głównie do grillowania.
W celu określenia odpowiedniej półki do gotowania określonych potraw prosimy zapoznać się z zasadami przygotowywania potraw znajdującymi się w niniejszej instrukcji.

PRZYCISKI STEROWANIA PIEKARNIKIEM

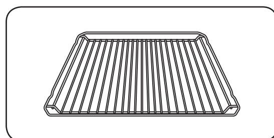
1. Pokrętło wyboru funkcji gotowania
2. Wyświetlacz
3. Pokrętło regulacji czasu/ temperatury
4. Przycisk zegara
5. Przycisk kuchennego wyłącznika czasowego
6. Przycisk czasu gotowania
7. Przycisk czasu zakończenia
8. Przycisk automatycznego gotowania
9. Przycisk lampki
10. Przycisk blokady rodzicielskiej



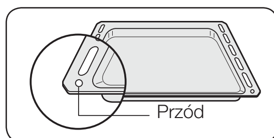
Pokrętło wyboru funkcji gotowania i **pokrętło regulacji czasu/temperatury** to pokrętła wciskane. Aby ich użyć, należy je wcisnąć i obrócić.

AKCESORIA

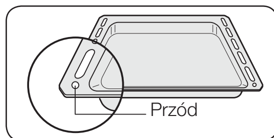
Piekarnik wyposażony jest w następujące akcesoria.



Grill druciany: do talerzy, blach na ciasto, blach do pieczenia i grillowania.



Blacha do pieczenia: do ciast i kruchych ciastek.

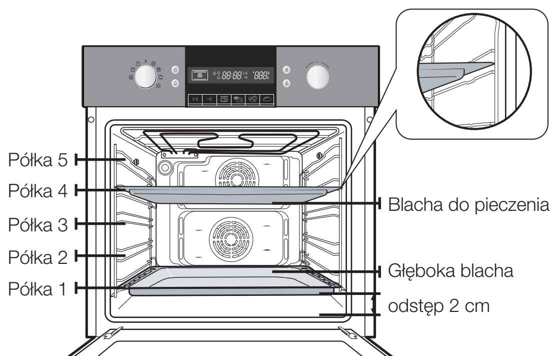


Blacha głęboka: do pieczenia lub zbierania soków z mięsa lub skapującego tłuszczu.

KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

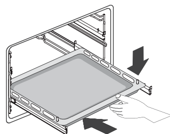
Blacha do pieczenia, głęboka blacha i druciany grill należy odpowiednio wsunąć w prowadnice boczne. Podczas wyjmowania przygotowanych produktów z piekarnika należy uważać na gorące przybory kuchenne i powierzchnie.

Przykład: Półka 1: Głęboka blacha
Półka 4: Blacha do pieczenia





Podczas korzystania z głębokiej blachy lub blachy do pieczenia zbierającej soki skapujące z pieczonej żywności należy upewnić się, że blacha jest prawidłowo umieszczona w prowadnicach bocznych. Dopuszczenie do kontaktu tych akcesoriów z dolną powierzchnią piekarnika może spowodować uszkodzenie powierzchni emaliowanej. Blachy i misy umieszczane na półce 1 powinny znajdować się co najmniej 2 cm nad dolną powierzchnią piekarnika.



Prowadnice teleskopowe (opcja)

- W celu wstawienia rusztu albo blachy do pieczenia ciasta lub mięsa należy wysunąć prowadnice teleskopowe na jednym poziomie.
- Ruszt lub blachę należy ustawić na prowadnicach i wsunąć do końca piekarnika.
  Drzwiczki piekarnika można zamknąć dopiero wtedy, gdy prowadnice teleskopowe są wsunięte do wnętrza piekarnika.

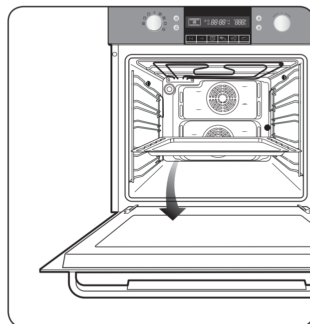
Grill druciany, blacha do pieczenia i głęboka blacha

Ustawianie grilla drucianego

Włożyć grill na dowolną półkę.

Ustawianie blachy do pieczenia lub głębokiej blachy

Włożyć blachę do pieczenia i/lub głęboką blachę na dowolną półkę.



FUNKCJA WYŁĄCZNIKA BEZPIECZEŃSTWA

- Jeżeli nie zostanie wprowadzony czas gotowania, piekarnik wyłączy się automatycznie po podanych poniżej czasach.

Czasy wyłączenia dla różnych ustawień temperatury

Poniżej 105 °C	16 godziny
Od 105 °C do 240 °C	8 godziny
Od 245 °C do 300 °C	4 godziny

- Obwód elektryczny tego piekarnika wyposażony jest w system termicznego odcinania zasilania. Jeżeli piekarnik nagrzeje się do nienormalnie wysokiej temperatury, system powinien na pewien okres czasu odciąć zasilanie elementów grzejnych.

WENTYLATOR CHŁODZĄCY

W czasie gotowania wentylator powoduje usuwanie gorącego powietrza przez przód piekarnika.

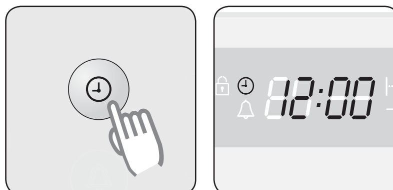
- Wentylator chłodzenia będzie pracował również po użyciu piekarnika. Wyłączy się on, kiedy temperatura wewnątrz szafki spadnie do 60 °C lub po 25 minutach.

wprowadzenie

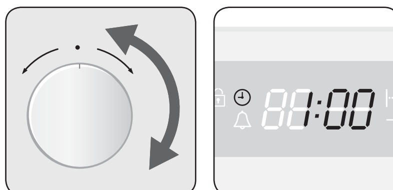
USTAWIANIE ZEGARA

Przed skorzystaniem z urządzenia po raz pierwszy od podłączenia należy ustawić poprawny czas zegara.

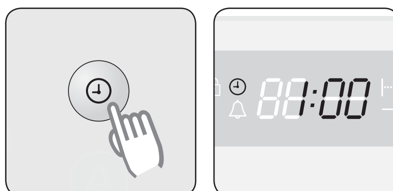
1 Naciśnij przycisk **zegara**. “🕘” i “12: ” będą migać.



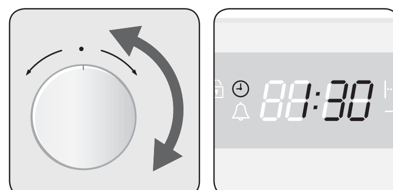
2 Obróć **pokrętło regulacji czasu/ temperatury**, aby ustawić godzinę.|
Przykładowo: Aby ustawić 1:30



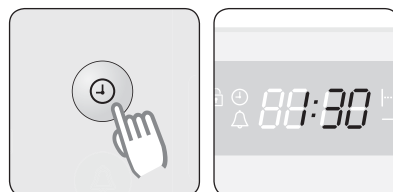
3 Naciśnij przycisk **zegara.**
Zaczną migać symbol “ 🕘 ” oraz cyfry “ :00”.



4 Obróć **pokrętło regulacji czasu/ temperatury**, aby ustawić minuty.
“ 🕘 ” będzie migać.



5 Naciśnij przycisk **zegara**, aby zakończyć ustawianie zegara i poczekaj około 10 sekund.
“ 🕘” zniknie, a “30” przestanie migać. Na wyświetlaczu widoczna jest ustawiona godzina. Urządzenie jest gotowe do użycia.



PIERWSZE CZYSZCZENIE

Przed pierwszym użyciem należy dokładnie oczyścić piekarnik.


Nie używać ostrych lub szorstkich środków do czyszczenia. Może to spowodować uszkodzenie powierzchni piekarnika. W przypadku piekarników z frontami emaliowanymi, należy stosować dostępne w handlu środki do czyszczenia.

Czyszczenie wnętrza piekarnika

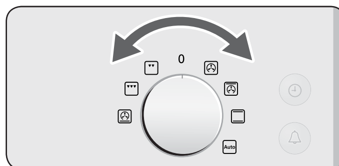
1. Otwórz drzwiczki. Zapali się lampka piekarnika.
2. Oczyść wszystkie blachy piekarnika, akcesoria i prowadnicze boczne za pomocą ciepłej wody lub płynu do czyszczenia i wytrzyj do sucha za pomocą miękkiej, czystej szmatki.
3. Wyczyść wnętrze piekarnika w ten sam sposób.
4. Wytrzyj przód urządzenia za pomocą wilgotnej szmatki.

Sprawdź, czy został ustawiony prawidłowy czas na zegarze. Wyjmij akcesoria przed użyciem i uruchom piekarnik na ustawieniu konwekcyjnym przy 200 °C przez 1 godzinę. Wystąpi wyraźny zapach; jest to zjawisko normalne, ale należy sprawdzić, czy kuchnia jest dobrze wentylowana w tym okresie przygotowawczym.

korzystanie z piekarnika

USTAWIANIE TRYBU FUNKCJI GOTOWANIA

Obróć pokrętło wyboru funkcji gotowania, aby wybrać żądaną funkcję piekarnika.



Tryby piekarnika

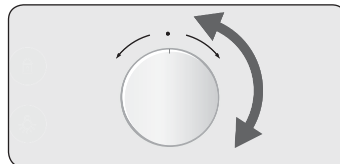
W poniższej tabeli przedstawiono różne tryby pracy i ustawienia piekarnika. Skorzystaj z tabeli zasad przygotowywania potraw dla tych trybów na kolejnych stronach jako wskazówek do gotowania.

Przygotowywania	Opis
	Tryb konwencjonalny Żywność jest podgrzewana przez górny i dolny element grzejny. Ustawienie to jest przydatne do pieczenia ciast i opiekania.
	Podgrzewanie od góry + Konwekcja Zalecamy ten tryb do pieczenia mięsa. Działa górny element grzejny i wentylatory wymuszające cyrkulację gorącego powietrza ogrzewanego przez górny element grzejny i element grzejny w tylnej ściance.
	Konwekcja Żywność jest ogrzewana gorącym powietrzem z tylnego elementu grzejnego i rozprowadzanym przez dwa wentylatory. Ustawienie to zapewnia równomierne ogrzewanie i jest idealne do żywności mrożonej, jak również ciast i rogalików. Tryb ten może zostać wykorzystany do pieczenia w dwóch obszarach.
	Duży grill Żywność jest podgrzewana przez górne elementy grzejne. Zalecamy ten tryb do grillowania steków, kiełbasek i tostów z serem.

Przygotowywania	Opis
	Mały grill Tryb ten jest idealny do grillowania niewielkich ilości żywności takich jak bagietki, ser lub filety rybne. Umieścić żywność na środku grilla ponieważ działa jedynie niewielki element grzejny na środku.
	Podgrzewanie od dołu + Konwekcja Dolny element grzejny i element grzejny tylnej ścianki zapewniają gorące powietrze, którego cyrkulację wymuszają wentylatory. Tryb ten jest idealny do pieczenia żywności takiej jak quiche, pizza, chleb i sernik.
Auto	**Menu programów automatycznych** Wybór 25 programów automatycznych do pieczenia ciast, mięs i gotowania. W tym trybie czas i temperatura przygotowywania potrawy są zaprogramowane fabrycznie. Wystarczy po prostu wybrać punkt menu i odpowiedni wariant podania.

USTAWIANIE TEMPERATURY PIEKARNIKA

1 Obróć pokrętło regulacji czasu/temperatury, aby ustawić temperaturę z odstępem co 5 °C.
40 °C - 250 °C
40 °C - 300 °C (Duży i mały grill)

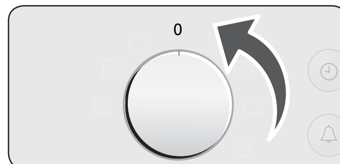




Temperatura może być regulowana w czasie gotowania.

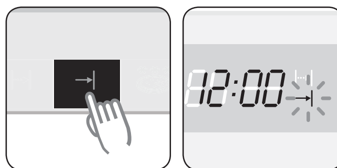
WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA

Aby wyłączyć piekarnik, należy obrócić **pokrętło wyboru funkcji gotowania** do położenia “0”.

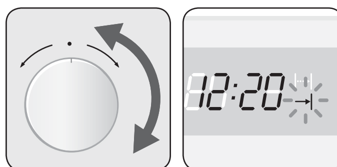


CZAS ZAKOŃCZENIA

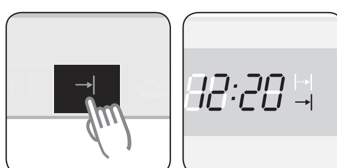
Można ustawić czas zakończenia w czasie gotowania.



1 Naciśnij przycisk **czasu zakończenia**. **Przykładowo**: Aktualny czas to 12:00



2 Obróć **pokrętło regulacji czasu/ temperatury**, aby wybrać wymagany czas zakończenia.

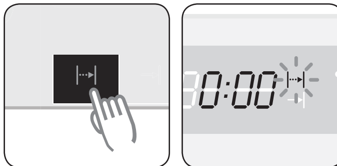


3 Naciśnij przycisk **czasu zakończenia**. Piekarnik automatycznie pracuje z wybranym **czasem zakończenia**, o ile przycisk czasu zakończenia nie zostanie wciśnięty w ciągu 5 sekund.

W czasie gotowania, w celu uzyskania lepszych rezultatów, możesz regulować uprzednio ustawiony czas zakończenia za pomocą **pokrętła regulacji czasu/temperatury**.

CZAS GOTOWANIA

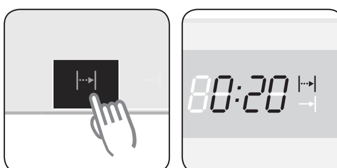
Możesz ustawić czas gotowania w czasie gotowania.



1 Naciśnij przycisk **czasu gotowania.**.



2 Obróć **pokrętło regulacji czasu/ temperatury**, aby wybrać wymagany czas gotowania.



3 Naciśnij przycisk **czasu gotowania**. Piekarnik automatycznie pracuje z wybranym czasem gotowania, o ile przycisk **czasu gotowania** nie zostanie wciśnięty w ciągu 5 sekund.

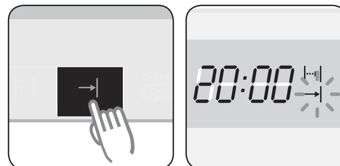
W czasie gotowania, w celu uzyskania lepszych rezultatów, możesz regulować uprzednio ustawiony czas gotowania za pomocą **pokrętła regulacji czasu/temperatury**.

OPÓŹNIONY START

Przypadek 1 - czas gotowania został wprowadzony najpierw

Jeżeli czas zakończenia zostanie wprowadzony po ustawianiu czasu gotowania, obliczane są czas gotowania i czas zakończenia i jeżeli konieczne piekarnik ustawia opóźniony punkt startu.

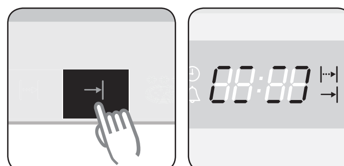
1 Naciśnij przycisk **czasu zakończenia**.
Przykładowo: Aktualny czas to 15:00 a wymagany czas gotowania to 5 godzin.



2 Obróć pokrętło regulacji **czasu/temperatury**, aby ustawić **czas zakończenia**.
Przykładowo: Chcesz gotować przez 5 godzin i zakończyć o 20:30.



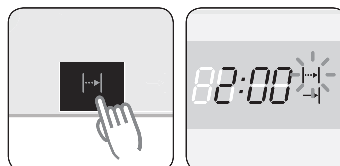
3 Naciśnij przycisk **czasu zakończenia**.
Do czasu osiągnięcia punktu opóźnionego startu wyświetlany jest symbol “ ”.



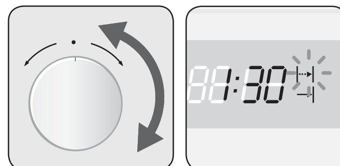
Przypadek 2 - czas zakończenia został wprowadzony najpierw

Jeżeli czas gotowania zostanie wprowadzony po ustawianiu czasu zakończenia, obliczane są czas gotowania i czas zakończenia i jeżeli konieczne piekarnik ustawia opóźniony punkt startu.

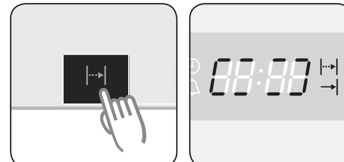
1 Naciśnij przycisk **czasu gotowania**.
Przykładowo: Aktualny czas to 15:00 a wymagany czas zakończenia to 17:00.



2 Obróć **pokrętło regulacji czasu/temperatury**, aby wybrać czas gotowania.
Przykładowo: Chcesz gotować przez 1 godzinę i 30 minut i zakończyć o 17:00.

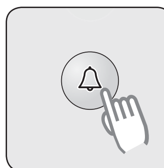
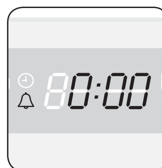


3 Naciśnij przycisk **czasu gotowania**.
Do czasu osiągnięcia punktu opóźnionego startu wyświetlany jest symbol “ ”.

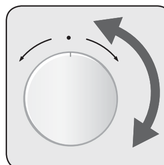
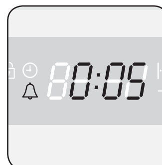


KUCHENNY WYŁĄCZNIK CZASOWY.

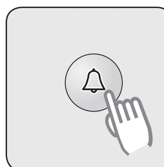
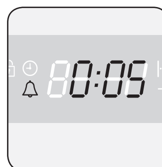
1 Naciśnij jeden raz przycisk **kuchennego wyłącznika czasowego**.
Miga symbol „ “ 🔔 ”.

2 Obróć **pokrętło regulacji czasu/ temperatury**, aby ustawić czas gotowania.
Przykładowo: 5 minut

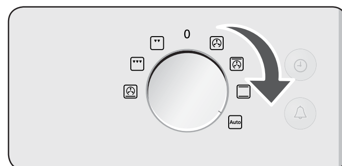
3 Naciśnij **przycisk kuchennego wyłącznika czasowego**, aby uruchomić kuchenny wyłącznik czasowy. Po upływie ustawionego czasu rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

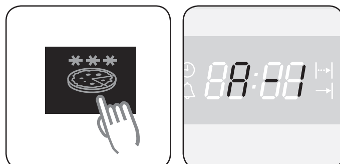
Naciśnij i przytrzymaj przez 2 sekundy przycisk **kuchennego wyłącznika czasowego**, aby wyzerować wyłącznik czasowy.

GOTOWANIE AUTOMATYCZNE

1 Obróć **pokrętło funkcji gotowania** w położenie gotowania automatycznego.

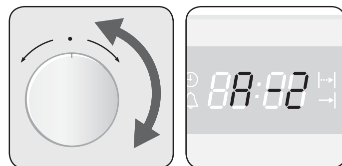


2 Naciśnij przycisk **automatycznego gotowania**.

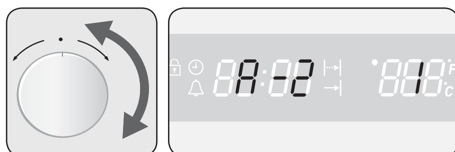


	A-1 ~ A-4		B-1 ~ B-4, C-1 ~ C-4
	D-1 ~ D-3, E-1 ~ E-3		F-1 ~ F-7

3 Wybierz pożądany przepis, obracając w prawo i w lewo **pokrętło regulacji czasu/temperatury**. Po wybraniu przepisu odczekaj 5 sekund, aby dokonać wyboru wagi. W przypadku przepisu, w którym waga jest stała, rozpocznij natychmiast gotowanie.

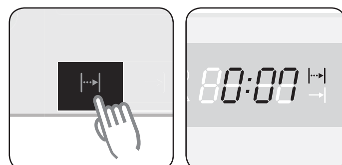


4 Wybierz pożądaną wagę, obracając w prawo i w lewo **pokrętło regulacji czasu/ temperatury**. Wyświetlony zostaje czas rozgrzewania (min:s), a odliczanie rozpoczyna się 5 sekund po wyborze wagi. W przypadku przepisów bez rozgrzewania wyświetlany jest czas do zakończenia gotowania (h:min).



Zakończenie rozgrzewania
Po zakończeniu rozgrzewania piekarnik emituje sygnał dźwiękowy i wyświetlony zostaje czas do zakończenia gotowania (h:min). Utrzymuj piekarnik w stanie rozgrzania aż zostanie do niego włożona żywność i naciśnięty przycisk **czasu gotowania**.

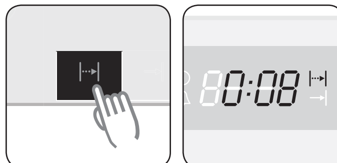
5 Naciśnij przycisk **czasu gotowania**. Na wyświetlaczu rozpoczyna się odliczanie czasu gotowania. Rozpoczyna się pierwszy etap gotowania.





Gdy nadejdzie czas odwrócenia/obrócenia
Piekarnik wyda sygnał dźwiękowy informujący o potrzebie odwrócenia lub obrócenia potrawy. Gotowanie zostaje przerwane do czasu naciśnięcia przycisku **czasu gotowania**.

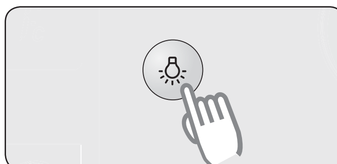
6 Naciśnij przycisk **czasu gotowania**.
Sygnał dźwiękowy milknie i gotowanie zostaje wznowione.



LAMPA PIEKARNIKA WŁĄCZONA/WYŁĄCZONA

1 Naciśnij przycisk **lampy**.

1-szy	Wył.
2-gi	Wł.



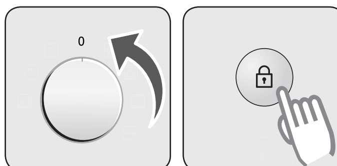


Lampa wyłącza się automatycznie po 5 minutach.

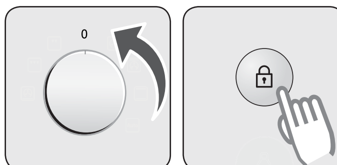
FUNKCJA ZABEZPIECZENIA PRZED DZIEĆMI

Z funkcji blokady rodzicielskiej można korzystać w stanie gotowości.

1 Obróć **pokrętło wyboru funkcji gotowania** w położenie “0”.
Naciśnij i przytrzymaj przycisk **blokady rodzicielskiej** przez 3 sekundy.
(🔒) pojawi się na wyświetlaczu.



2 Obróć **pokrętło wyboru funkcji gotowania** w położenie “0”. Aby usunąć blokadę, ponownie naciśnij i przytrzymaj przycisk **blokady rodzicielskiej** przez 3 sekundy.

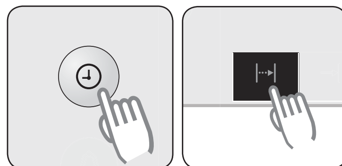




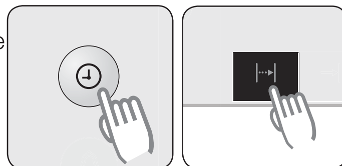
Gdy blokada jest aktywna, wszystkie przyciski i pokrętła z wyjątkiem przycisku usuwającego blokadę nie będą działać.

WYŁĄCZANIE SYGNAŁU DŹWIĘKOWEGO

1 Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przyciski **zegara** i **czasu gotowania** przez 3 sekundy.



2 Aby na powrót włączyć sygnał dźwiękowy, ponownie naciśnij i przytrzymaj jednocześnie przyciski **zegara** i
czasu gotowania przez 3 sekundy.



FUNKCJE PIEKARNIKA

Piekarnik posiada m.in. następujące funkcje.

1. Tryb konwencjonalny

Sugerowana temperatura: 200 °C
Tryb konwencjonalny jest idealny do pieczenia i opiekania żywności ułożonej na jednej podstawce Działają równocześnie dolne i górne elementy grzejne utrzymujące temperaturę piekarnika.
Wstępne podgrzanie piekarnika zalecamy robić w trybie konwencjonalnym.

Produkt żywnościowy	Półka	Akcesoria	Temperatura (°C)	Czas (min)
Mrożona lasagne (500-1000 g)	3	Grill	180-200	40-50
Cała ryba (np. dorada) (300-1000 g) 3-4 nacięcia z każdej strony ODROBINA OLEJU	3/2	Ruszt druciany + głęboka blacha	240	15-20
Filety rybne (500-1000 g) 3-4 nacięcia z każdej strony ODROBINA OLEJU	3	Blacha do pieczenia	200	13-20
Mrożone kotlety (350-1000 g) Mielone mięso z nadzieniem z szynki, sera lub grzybów ODROBINA OLEJU	3	Blacha do pieczenia	200	25-35
Mrożone kotlety z mięsa mielonego, marchwi, buraków lub ziemniaków (350-1000 g) ODROBINA OLEJU	3	Blacha do pieczenia	200	20-30
Kotlety wieprzowe z kością (500-1000 g) ODROBINA OLEJU, DODAĆ SOLI I PIEPRZU	3/2	Ruszt druciany + głęboka blacha	200	40-50
Pieczone ziemniaki (cięte na pół) (500-1000 g)	3	Blacha do pieczenia	180-200	30-45
Zawijanie mięso mrożone z nadzieniem z grzybów (500-1000 g) ODROBINA OLEJU	3	Blacha do pieczenia	180-200	40-50
Biszkopt (250-500 g)	2	Grill	160-180	20-30
Babki marmurkowe (500-1000 g)	2	Grill	170-190	40-50
Ciasto drożdżowe na blasze z przybraniem z owoców i kruszonką (1000-1500 g)	2	Blacha do pieczenia	160-180	25-35
Babeczki (500-800 g)	2	Grill	190-200	25-30

2. Podgrzewanie od góry + Konwekcja

Sugerowana temperatura: 190 °C
Działa górny element grzejny oraz wentylator powodujący stały obieg gorącego powietrza.
W trybie podgrzewania od góry + konwekcyjny zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika.

Produkt żywnościowy	**Półka**	**Akcesoria**	**Temperatura (°C)**	**Czas (min)**
Mięso wieprzowe z kością (1000 g) NASMAROWAĆ OLEJEM I PRZYPRAWAMI	3/2	Ruszt druciany + głęboka blacha	180-200	50-65
Łopatka wieprzowa w folii (1000-1500 g) MARYNOWAĆ	2	Blacha do pieczenia	180-230	80-120
Cały kurczak (800-1300 g) NASMAROWAĆ OLEJEM I PRZYPRAWAMI	2/1	Ruszt druciany + głęboka blacha	190-200	40-65
Kotlety z mięsa lub ryby (400-800 g) ODROBINA OLEJU, DODAĆ SOLI I PIEPRZU	3	Ruszt druciany + głęboka blacha	180-200	15-35
Kawałki kurczaka (500-1000 g) NASMAROWAĆ OLEJEM I PRZYPRAWAMI	4/3	Ruszt druciany + głęboka blacha	200-220	25-35
Ryba pieczona (500-1000 g) stosować talerz do pieczenia w piekarnikach NASMAROWAĆ OLEJEM	2	Grill	180-200	30-40
Wołowina pieczona (800-1200 g) NASMAROWAĆ OLEJEM I PRZYPRAWAMI	2/1	Grill druciany / Głęboka blacha Dodać filiżankę wody	200-220	45-60
Pierś kaczki (300-500 g)	4/3	Grill druciany / Głęboka blacha Dodać filiżankę wody	180-200	25-35

3. ⊛ Konwekcja

Sugerowana temperatura: 170 °C
Funkcja ta umożliwia gotowanie żywności umieszczonej nawet na trzech półkach; jest też odpowiednia do pieczenia.
Gotowanie jest uzyskiwane przez element grzejny na tylnej ściance oraz wentylator rozprowadzający ciepło.
W trybie konwekcyjnym zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika.

Produkt żywnościowy	Półka	Akcesoria	Temperatura (°C)	Czas (min)
Żeberka jagnięce (350-700 g) NASMAROWAĆ OLEJEM I PRZYPRAWAMI	3/2	Ruszt druciany + głęboka blacha	190-200	40-50
Pieczone banany (3-5 szt.), nacięte u góry nożem, w nacięcie dodać 10-15 g czekolady, 5-10 g orzechów, skropić wodą z cukrem, zawinąć w folię aluminiową.	3	Grill	220-240	15-25
Pieczone jabłka 5-8 szt., 150-200 g każde. Wyciąć środki, dodać rodzynek i dżemu. Używać naczynia żaroodpornego.	3	Grill	200-220	15-25
Kotlety z mięsa mielonego (300-600 g) ODROBINA OLEJU	3	Blacha do pieczenia	190-200	18-25
Nadziewane mięso mielone, w stylu rosyjskim (500-1000 g) NASMAROWAĆ OLEJEM	3	Blacha do pieczenia	180-200	50-65
Mrożone krokiety (500-1000 g)	2	Blacha do pieczenia	180-200	25-35
Mrożone frytki (300-700 g)	2	Blacha do pieczenia	180-200	20-30
Mrożona pizza (300-1000 g)	2	Grill	200-220	15-25
Ciasto z jabłkami i migdałami (500-1000 g)	2	Grill	170-190	35-45
Świeże rogaliki (200-400 g) (z ciasta gotowego)	2	Blacha do pieczenia	180-200	15-25

4. Duży grill

Sugerowana temperatura: 240 °C
Funkcja dużego grilla służy do grillowania dużej ilości płaskiej żywności takiej jak steki, sznycle i ryby. Nadaje się również do pieczenia. W tym trybie włączony jest górny element grzejny oraz grill.
W trybie dużego grilla zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika.

Produkt żywnościowy	Półka	Akcesoria	Temperatura (°C)	Czas (min)
Kiełbaski (grube) 5-10 szt.	4/3	Ruszt druciany + głęboka blacha	220	5-8 odwrócić 5-8
Kiełbaski (cienkie) 8-12 szt.	4/3	Ruszt druciany + głęboka blacha	220	4-6 odwrócić 4-6
Tosty 5-10 szt.	5	Grill	240	1-2 odwrócić 1-2
Tosty z serem 4-6 szt.	4/3	Grill druciany + blacha do pieczenia	200	4-8
Nadziewane naleśniki mrożone, w stylu rosyjskim (200-500 g)	3	Blacha do pieczenia	200	20-30
Steki wołowe (400-800 g)	4/3	Ruszt druciany + głęboka blacha	240	8-10 odwrócić 5-7

5. Mały grill

Sugerowana temperatura: 240 °C
Ustawienie to nadaje się do gotowania mniejszych ilości płaskiej żywności takiej jak steki, sznycle, ryby i tosty umieszczonej na środku blachy. Działa tylko górny element grzejny.
W trybie małego grilla zalecamy wstępne podgrzanie piekarnika.
Umieścić żywność na środku wyposażenia.

Produkt żywnościowy	Półka	Akcesoria	Temperatura (°C)	Czas (min)
Mrożony ser camembert do pieczenia (2-4, 75 g każdy) WŁOŻYĆ DO ZIMNEGO PIEKARNIKA (przed podgrzaniem)	3	Grill	200	10-12
Mrożone bagietki z przybraniem (pomidory - mozarella lub szynka i ser)	3/2	Grill druciany + blacha do pieczenia	200	15-20
Mrożone paluszki rybne (300-700 g) WŁOŻYĆ DO ZIMNEGO PIEKARNIKA (przed podgrzaniem) ODROBINA OLEJU	3/2	Grill druciany + blacha do pieczenia	200	15-25
Mrożone burgery rybne (300-600 g) WŁOŻYĆ DO ZIMNEGO PIEKARNIKA, KILKA KROPLI OLEJU	3	Blacha do pieczenia	180-200	20-35
Mrożona pizza (300-500 g) WŁOŻYĆ DO ZIMNEGO PIEKARNIKA (przed podgrzaniem)	3/2	Grill druciany + blacha do pieczenia	180-200	23-30

6. Podgrzewanie od dołu + Konwekcja

Sugerowana temperatura: 190 °C
Tryb podgrzewanie od dołu + konwekcja nadaje się do receptur wymagających wilgotnego przybrania i kruchej podstawy co ma miejsce w przypadku produktów takich jak pizza, quiche lorraine, babeczki owocowe w stylu niemieckim i serniki.
Tryb podgrzewanie od dołu + konwekcja zalecamy do wstępnego podgrzania piekarnika.

Produkt żywnościowy	Półka	Akcesoria	Temperatura (°C)	Czas (min)
Mrożone ciasto drożdżowe z jabłkami (350-700 g)	3	Grill	180-200	15-20
Mrożone paszteciki z ciasta francuskiego z nadzieniem (300-600 g) POSMAROWAĆ ŻÓŁTKIEM, WŁOŻYĆ DO ZIMNEGO PIEKARNIKA (przed podgrzaniem)	3	Blacha do pieczenia	180-200	20-25
Pulpety mięsne w sosie (250-500 g) stosować talerz do pieczenia w piekarnikach	3	Grill	180-200	25-35
Ciasteczka z ciasta francuskiego (500-1000 g) POSMAROWAĆ ŻÓŁTKIEM	3	Blacha do pieczenia	180	15-23
Cannelloni w sosie (250-500 g) stosować talerz do pieczenia w piekarnikach	3	Grill	180	22-30
Placek drożdżowy z nadzieniem (600-1000 g) POSMAROWAĆ ŻÓŁTKIEM	3	Blacha do pieczenia	180-200	20-30
Pizza domowa (500-1000 g)	2	Blacha do pieczenia	200-220	15-25
Chleb domowy (700-900 g)	2	Grill	170-180	45-55

7. Auto Menu programów automatycznych

Poniższa tabela obejmuje 25 programów automatycznych pieczenia ciast, mięs i gotowania. Zawiera ona ilości, zakresy wagi oraz odpowiednie zalecenia. Tryby i czasy gotowania zostały wstępnie zaprogramowane dla wygody użytkownika. Wskazówki na temat gotowania służą jako referencje. Pożywienie należy zawsze wkładać do zimnego piekarnika.

<table>
<tr><th>Nie</th><th>Produkt żywnościowy</th><th>Waga/kg</th><th>Akcesoria</th><th>Półka</th></tr>
<tr><td rowspan="2">A-1</td><td>Mrożona pizza</td><td>1. 0.3-0.6
2. 0.7-1.0</td><td>Grill</td><td>2</td></tr>
<tr><td colspan="4">Umieść mrożoną pizzę na środku drucianego grilla.
Polecamy ustawienie 0,3-0,6 kg dla pizzy cienkiej; 0,7-1,0 kg dla pizzy z grubą warstwą dodatków.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">A-2</td><td>Mrożone frytki</td><td>1. 0.3-0.5
2. 0.5-0.7</td><td>Blacha do pieczenia</td><td>2</td></tr>
<tr><td colspan="4">Rozłóż mrożone frytki do pieczenia na blasze.
Pierwsze ustawienie jest zalecane do cienkich frytek, drugie zaś do grubych frytek do pieczenia. Użyj papieru do pieczenia.
Zalecamy odwrócić po upływie 2/3 czasu gotowania.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">A-3</td><td>Mrożone krokiety</td><td>1. 0.3-0.6
2. 0.7-1.0</td><td>Blacha do pieczenia</td><td>2</td></tr>
<tr><td colspan="4">Mrożone krokiety ziemniaczane rozłóż równo na blasze do pieczenia. Zalecamy odwrócić po upływie 2/3 czasu gotowania.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">A-4</td><td>Świeża lasagne</td><td>1. 0.3-0.5
2. 0.8-1.0</td><td>Grill</td><td>3</td></tr>
<tr><td colspan="4">Użyj żaroodpornego naczynia szklanego. Ułóż schłodzone lub domowej roboty lasagne pośrodku piekarnika na drucianej podstawce.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">B-1</td><td>Steki wołowe</td><td>1. 0.3-0.6
2. 0.6-0.8</td><td>Grill
Głęboka blacha</td><td>4
3</td></tr>
<tr><td colspan="4">Rozłóż równomiernie na grillu drucianym 2-6 steków wołowych obok siebie.
Pierwsze ustawienie jest przeznaczone do cienkich steków, drugie ustawienie do grubych. Odwróć po usłyszeniu sygnału dźwiękowego.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">B-2</td><td>Pieczeń wołowa</td><td>1. 0.6-0.8
2. 0.9-1.1
3. 1.2-1.4</td><td>Grill
Głęboka blacha</td><td>2
1</td></tr>
<tr><td colspan="4">Zamarynuj pieczeń wołową i ułóż ją na grillu drucianym.
Wlej do głębokiej blachy do pieczenia filiżankę wody. Odwróć po usłyszeniu sygnału dźwiękowego.
Po upieczeniu owiń mięso w folię aluminiową i pozostaw na 5-10 minut.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">B-3</td><td>Pieczeń wieprzowa</td><td>1. 0.6-0.8
2. 0.9-1.1</td><td>Grill
Głęboka blacha</td><td>2
1</td></tr>
<tr><td colspan="4">Ułóż zamarynowaną pieczeń wieprzową na grillu drucianym.
Po usłyszeniu sygnału obróć kurczaka na drugą stronę.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">B-4</td><td>Kotlety jagnięce</td><td>1. 0.3-0.4
2. 0.5-0.6</td><td>Grill
Głęboka blacha</td><td>4
3</td></tr>
<tr><td colspan="4">Zamarynuj kotlety jagnięce. Ułóż kotlety jagnięce na grillu drucianym. Po usłyszeniu sygnału obróć kotlety na drugą stronę. Pierwsze ustawienie jest przeznaczone do cienkich kotletów, drugie ustawienie do grubych.</td></tr>
</table>

Nie	Produkt żywnościowy	Waga/kg	Akcesoria	Półka
C-1	Kawałki kurczaka	1. 0.5-0.7 2. 1.0-1.2	Grill Głęboka blacha	4 3
	Posmaruj kawałki kurczaka olejem i posyp przyprawami. Ułóż kawałki kurczaka obok siebie na grillu drucianym.			
C-2	Pieczony Kurczak	1. 0.8-1.0 2. 1.1-1.3	Grill Głęboka blacha	2 1
	Natrzyj schłodzonego kurczaka oliwą i przyprawami i ułóż go piersią ku górze na grillu drucianym.			
C-3	Pierś z kaczki	1. 0.3-0.5 2. 0.6-0.8	Grill Głęboka blacha	4 3
	Przygotuj pierś z kaczki i ułóż ją na grillu drucianym tłustą stroną ku górze. Pierwsze ustawienie jest przeznaczone dla jednej piersi z kaczki; drugie ustawienie dla 2 grubych piersi z kaczki.			
C-4	Zraz z indyka	1. 0.6-0.8 2. 0.9-1.1	Grill Głęboka blacha	2 1
	Ułóż zraz z indyka na drucianym grillu. Po usłyszeniu sygnału obróć zraz na drugą stronę.			
D-1	Ryba na parze	1. 0.2-0.4 2. 0.5-0.7 3. 0.8-1.0	Grill	3
	Ułóż przygotowaną świeżą rybę (np. pstrąga, łupacza, dorsza) w odpowiedniego rozmiaru żaroodpornym szklanym naczyniu z pokrywką. Dodaj płynu, aby pokryć dno naczynia (np.: 3-4 łyżki stołowe soku z cytryny, białego wina lub wody) i przykryj pokrywką. Umieść naczynie na drucianej podstawce. Jeśli wolisz, by ryba miała pieczony wygląd, natrzyj skórę ryby oliwą i nie przykrywaj.			
D-2	Pieczona ryba	1. 0.5-0.7 2. 0.8-1.0	Grill Głęboka blacha	4 3
	Ułóż obok siebie dwie ryby (w przeciwnych kierunkach) na drucianym grillu. Pierwsze ustawienie jest przeznaczone do 2 ryb, drugie zaś do 4. Program jest odpowiedni do przyrządzania całych ryb jak pstrąg, sandacz lub dorada.			
D-3	Steki z łososia	1. 0.3-0.4 2. 0.7-0.8	Grill Głęboka blacha	4 3
	Ułóż steki z łososia na drucianym grillu. Po usłyszeniu sygnału obróć rybę na drugą stronę.			
E-1	Pieczone ziemniaki	1. 0.4-0.6 2. 0.8-1.0	Blacha do pieczenia	2
	Opłucz ziemniaki i potnij je na połówki. Natrzyj oliwą, ziołami i przyprawami. Rozłóż równomiernie na blasze do pieczenia. Pierwsze ustawienie jest dla małych ziemniaków (100 g każdy); ustawienie drugie jest dla dużych ziemniaków do pieczenia (200 g każdy).			
E-2	Pieczone warzywa	1. 0.4-0.6 2. 0.8-1.0	Głęboka blacha	4
	Połóż warzywa: krojoną cukinię, kawałki papryki, krojony bakłażan, grzyby i pomidory koktajlowe na głęboką blachę. Natrzyj je mieszaniną oliwy, ziół i przypraw.			

Nie	Produkt żywnościowy	Waga/kg	Akcesoria	Półka
E-3	Zapiekanka z warzyw	1. 0.4-0.6 2. 0.8-1.0	Grill	2
E-3	Przygotuj zapiekankę warzywną w okrągłym żaroodpornym naczyniu. Postaw naczynie na drucianym grillu pośrodku piekarnika.			
F-1	Ciasto marmurkowe	1. 0.5-0.6 2. 0.7-0.8 3. 0.9-1.0	Grill	2
F-1	Włóż ciasto do odpowiednich rozmiarów głębokiej, okrągłej formy z dziurką na babę lub ciasto. Program jest odpowiedni do przygotowywania ciasta cytrynowego, orzechowego lub marmurkowego.			
F-2	Babeczki	1. 0.5-0.6 2. 0.7-0.8	Grill	2
F-2	Umieść ciasto na babeczki w metalowym naczyniu odpowiednim do pieczenia około 12 babeczek. Ustaw naczynie na podstawce. Ustawienie 0,5-0,6 kg jest zalecane dla babeczek po 45 g; ustawienie 0,7-0,8 kg dla średnich babeczek po 65 g.			
F-3	Biały chleb	1. 0.7-0.8	Grill	2
F-3	Program odpowiedni dla 500 g mieszanki chlebowej z mąki pszennej. Postępuj zgodnie z instrukcjami na opakowaniu. Włóż ciasto drożdżowe do prostokątnej formy do pieczenia. Z wierzchu zwilż ciasto wodą. Natnij nożem na całej długości.			
F-4	Chleb razowy	1. 0.7-0.8	Grill	2
F-4	Program odpowiedni dla 500 g mieszanki chlebowej z mąki pszennej i żytniej. Postępuj zgodnie z instrukcjami na opakowaniu. Włóż zakwas (kwaśne ciasto) do prostokątnej formy do pieczenia. Z wierzchu zwilż ciasto wodą. Natnij nożem na całej długości.			
F-5	Bułki / ciabatta	1. 0.2-0.4 2. 0.6-0.8	Blacha do pieczenia	3
F-5	Ustawienie 1 nadaje się dla ciasta w małych kawałkach np. dla bułeczek lub świeżego ciasta na rogaliki (4-8 szt.). Ustawienie 2 nadaje się dla ciasta na domową ciabattę lub bagietki (2-6 szt.). Użyj papieru do pieczenia.			
F-6	Pizza domowa	1. 0.2-0.6 2. 0.8-1.2	Blacha do pieczenia	2
F-6	Ustawienie 1 nadaje się do minipizzy (7-9 szt.) Ustawienie 2 nadaje się dla jednej okrągłej pizzy o rozmiarze zbliżonym do rozmiaru blachy. Zakresy wagi zależą od ilości dodatków do pizzy: sosu, warzyw, szynki i sera. Jeśli lubisz ciasto mocno przypieczone, zalecamy podgrzać wstępnie piekarnik przez 5 minut w trybie podgrzewanie od dołu + konwekcja.			
F-7	Fermentowanie ciasta drożdżowego	1. 0.2-0.4 (ciasto na pizzę) 2. 0.4-0.6 (ciasto drożdżowe) 3. 0.6-0-8 (ciasto chlebowe)	Grill	2
F-7	Ustawienie 0,2-0,4 kg służy do przygotowywania ciasta drożdżowego na pizzę, ciasto lub aby ciasto chlebowe wstępnie wyrosło. Włóż do dużego okrągłego naczynia i przykryj folią kuchenną. Ustawienie 0,4-0,6 kg służy do przygotowywania ciasta chlebowego: na drożdżach lub na zakwasie. Ustawienie 0,4-0,8 kg służy do przygotowywania zakwasu chlebowego. Wyrób ciasto ręcznie, włóż do formy do pieczenia i przykryj folią kuchenną.			

POTRAWY TESTOWE

Zgodnie z normą EN 60350

1. Pieczenie ciast

Zalecenia do wypiekania dotyczą wstępnie podgrzanego piekarnika.

Rodzaj żywności	Potrawy i uwagi	Półka	Tryb gotowania	Temperatura (°C)	Czas gotowania (min)
Małe ciasta	Blacha do pieczenia	2	Tryb konwencjonalny	170-190	15-25
	Głęboka blacha + blacha do pieczenia	1+4	Konwekcja	150-170	20-30
Biszkopt beztłuszczowy	Blacha do pieczenia na grillu (powlekana na ciemno, ø 26 cm)	1	Tryb konwencjonalny	160-180	25-35
Szarlotka	Grill + blacha do pieczenia + 2 sprężynowe formy do ciasta (powlekane na czarno, ø 20 cm)	1+3	Konwekcja	170-190	80-100
	Grill + 2 sprężynowe formy do ciasta (powlekane na czarno, ø 20 cm)	1 Ustawić po przekątnej	Tryb konwencjonalny	180-200	75-85

2. Grillowanie

Rozgrzej pusty piekarnik włączając na 5 minut funkcję dużego grilla.
Wykorzystaj tą funkcję z ustawieniem temperatury maksymalnej 300 °C.

Rodzaj żywności	Potrawy i uwagi	Półka	Tryb gotowania	Temperatura (°C)	Czas gotowania (min)
Tosty z białego pieczywa	Grill	5	Duży grill	300	1-szy 1-2 2-gi 1-1½
Burgery wołowe	Grill druciany / głęboka blacha (do zbierania skapujących soków)	4/3	Duży grill	300	1-szy 7-10 2-gi 5-8

czyszczenie i konserwacja

Powierzchnia zewnętrzna piekarnika

- Aby oczyścić zarówno wnętrze jak i cześć zewnętrzną piekarnika, należy skorzystać ze szmatki i łagodnego środka czyszczącego lub ciepłej wody z mydłem.
- Osuszyć za pomocą ręczników kuchennych lub suchej ścierki.
- Nie wolno używać skrobaków, żrących środków do czyszczenia lub szorstkich produktów.

Wierzchy piekarników wykonane ze stali nierdzewnej

- Nie wolno używać wełny stalowej, szorstkich gąbek lub środków ściernych. Mogą one uszkodzić powierzchnię blachy.

Wierzchy piekarników wykonane z aluminium

- Wytrzeć delikatnie płytę za pomocą miękkiej ściereczki lub ściereczki z mikrowłókna oraz łagodnego środka do czyszczenia okien.

⚠ **OSTRZEŻENIE**: Sprawdź przed czyszczeniem, czy piekarnik wystygł.

Wnętrze piekarnika

- Nie wycieraj ręką uszczelki drzwiczek.
- Nie wolno używać szorstkich gąbek lub gąbek do czyszczenia.
- W celu uniknięcia uszkodzenia emaliowanych powierzchni piekarnika należy stosować dostępne w handlu środki do czyszczenia piekarników.
- W celu usunięcia trwałych zanieczyszczeń należy zastosować specjalny środek do czyszczenia piekarników.

Akcesoria

Po każdym użyciu należy wymyć wszystkie naczynia do pieczenia oraz akcesoria i wysuszyć za pomocą ręczników kuchennych. W celu ułatwienia czyszczenia zanurzyć w ciepłej wodzie z mydłem na około 30 minut.

POWIERZCHNIA POKRYTA EMALIĄ KATALITYCZNĄ

Wymienna osłona jest pokryta ciemnoszarą emalią katalityczną. Powierzchnia ta może pokryć się tłuszczem lub olejem rozprowadzanym podczas gotowania konwekcyjnego. Osad ten zostanie spalony w temperaturze 200 °C i wyżej, na przykład podczas wypiekania lub pieczenia.
Wyższa temperatura spowoduje szybsze spalanie.
Piekarnik i akcesoria powinny być czyszczone po każdym użyciu. W przeciwnym razie kolejne pieczenia lub opiekania spowodują jeszcze silniejsze spiekanie się osadu, które może utrudnić, a w ekstremalnych sytuacjach uniemożliwić czyszczenie.

Czyszczenie ręczne

Sprawdź przed czyszczeniem, czy piekarnik wystygł.

- Osłonę pokrytą emalią katalityczną należy czyścić za pomocą gorącej wody z dodatkiem płynu do mycia naczyń i miękkiej nylonowej szczoteczki.

Nie wolno używać środków czyszczących, twardych szczoteczek, gąbek lub ścierek, wełny stalowej, noży oraz innych składników ściernych. Nie wolno stosować do emalii katalitycznej aerozoli do czyszczenia kuchenek czy piekarników, ponieważ środki chemiczne zawarte w takich aerozolach uszkodzą emalię katalityczną, która straci swoje właściwości.
W razie stosowania aerozoli do czyszczenia kuchenek lub piekarników na wewnętrznych powierzchniach piekarnika, należy najpierw wyjąć osłonę pokryta emalią katalityczną.

Czyszczenie za pomocą wysokiej temperatury

Przed czyszczeniem za pomocą wysokiej temperatury osłony pokrytej emalią katalityczną sprawdź, czy wszystkie wewnętrzne powierzchnie piekarnika zostały oczyszczone, jak to opisano wyżej. W przeciwnym razie wysoka temperatura może spowodować, że osad przypiecze się do wewnętrznych powierzchni piekarnika i jego usunięcie stanie się niemożliwe.

Jeśli po ręcznym czyszczeniu piekarnik nadal jest mocno zabrudzony, podgrzanie go do wysokiej temperatury pomoże usunąć zabrudzenia spowodowane przez rozpryski oleju i innych tłuszczów.
Zwróć uwagę, że proces ten nie usuwa osadu z przypraw, syropów i podobnych substancji. Należy go usunąć ręcznie za pomocą miękkiej szczoteczki i łagodnego roztworu płynu do mycia w gorącej wodzie.

- Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika.
- Ustaw piekarnik w tryb konwekcyjny.
- Ustaw temperaturę na 250 °C.
- Uruchom piekarnik na około godzinę. Czas ten zależy od stopnia zabrudzenia.

Dobrze jest na wszelki wypadek ustawić czas zakończenia tej procedury, każdy bowiem może zapomnieć o wyłączeniu piekarnika.
Wszystkie pozostałe zanieczyszczenia znikną z czasem, przy każdym użyciu piekarnika w wysokiej temperaturze.

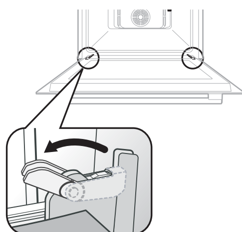
CZYSZCZENIE DRZWICZEK PIEKARNIKA

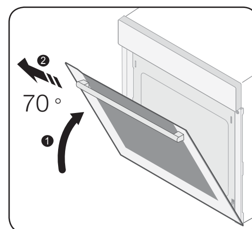
W przypadku normalnego użytkowania drzwiczek piekarnika nie powinny być usuwane, ale jeżeli konieczny jest ich demontaż, przykładowo do czyszczenia, należy postępować zgodnie z poniższą instrukcją. Drzwiczki piekarnika są ciężkie.

Zdejmowanie drzwiczek

W przypadku normalnego użytkowania drzwiczki piekarnika nie powinny być usuwane, ale jeżeli konieczny jest ich demontaż (np. w celu wyczyszczenia), należy postępować zgodnie z poniższą instrukcją.

 **PRZESTROGA** : Drzwiczki piekarnika są ciężkie.





1. Otworzyć drzwiczki i całkowicie wychylić zaciski na obu zawiasach.

2. Przymknąć drzwiczki o około 70 °. Za pomocą obu rąk złapać za środkową część boków drzwiczek piekarnika i wysunąć, aż możliwe będzie usunięcie zawiasów.

 **MONTAŻ** : Powtórzyć kroki 1 i 2 w odwróconej kolejności.

Szyba drzwiczek piekarnika

Drzwiczki piekarnika wyposażone są w trzy szyby umieszczone obok siebie. Szyba wewnętrzna i środkowa mogą być wyjmowane do czyszczenia.

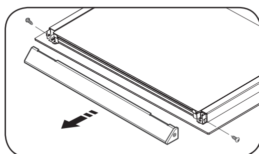
⚠ **OSTRZEŻENIE**:

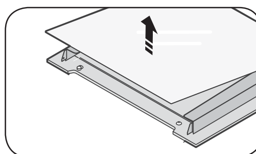
- Zawsze, kiedy drzwiczki są oddzielane od piekarnika zaciski powinny zostać otworzone.
- Nie wolno do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika używać środków zawierających składniki ścierne lub skrobaków metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do popękania szyby.
- Kiedy drzwiczki zostaną zamontowane wyjmowanie niektórych ich części (szyby drzwiczek lub niektórych innych części) może prowadzić do obrażeń.

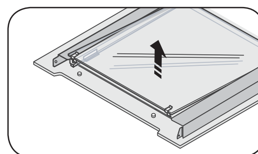
⚠ **Uwaga** : Szyba może pęknąć w razie użycia nadmiernej siły, szczególnie na krawędzie szyby przedniej.

Usuwanie szklanych drzwiczek

Drzwiczki piekarnika wyposażone są w trzy szyby umieszczone obok siebie. Szyby te można usunąć w celu wyczyszczenia.







1. Wykręcić dwa wkręty z lewej i prawej strony drzwiczek.
2. Zdjąć osłonę, a następnie wyjąć szybę 1 z drzwiczek.
3. Podnieść szybę 2 i usunąć z wierzchu tafli dwie gumy mocujące szybę, a następnie usunąć szybę 3. Szyby czyścić ciepłą wodą lub płynem do czyszczenia i polerować na sucho miękką, czystą szmatką.



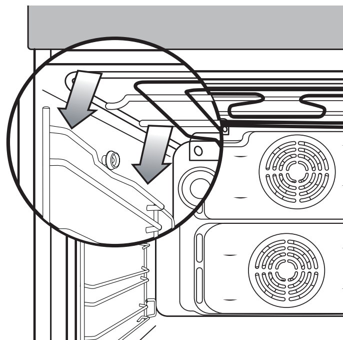
MONTAŻ : Powtórzyć kroki 1, 2 i 3 w odwróconej kolejności.
Szyby w drzwiczkach różnią się w zależności od modelu (od 2 do 4 szt.).
Podczas montażu szyby 1 nadruk musi być skierowany w dół.

PROWADNICE BOCZNE (OPCJA)

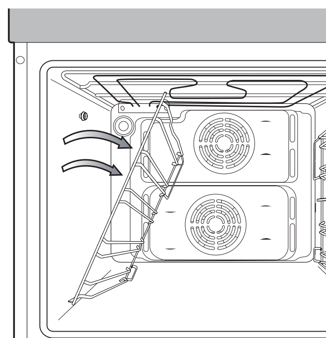
Aby ułatwić czyszczenie wnętrza piekarnika, możliwe jest wyjmowanie prowadnic bocznych.

Zdejmowanie prowadnic bocznych

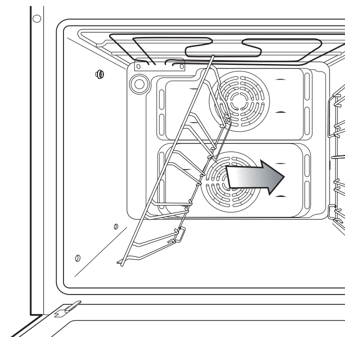
1. Nacisnąć środkowy fragment górnej części prowadnicy



2. Obrócić prowadnicę o około 45 °.



3. Pociągnąć i wyjąć prowadnicę z dwóch dolnych otworów.



 **MONTAŻ** : Powtórzyć kroki 1,2 i 3 w odwróconej kolejności.

WYMIANA ŻARÓWKI



Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym!
Przed wymianą którejkolwiek z żarówek w piekarniku, należy wykonać następujące czynności:

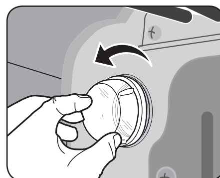
- Wyłączyć piekarnik.
- Odłączyć piekarnik od sieci elektrycznej.
- Zabezpieczyć żarówkę piekarnika oraz klosz szklany kładąc szmatkę na dole piekarnika.

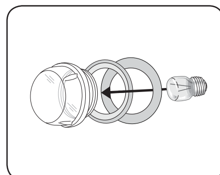


Żarówkę można zakupić w centrum serwisowym SAMSUNG.

Wymiana tylnej żarówki piekarnika i czyszczenie klosza

1. Zdjąć klosz obracając go w kierunku przeciwnym do kierunku ruchu wskazówek zegara.
2. Zdjąć metalowy pierścień i uszczelkę, a następnie wyczyścić klosz.
3. Jeżeli jest to konieczne, wymienić żarówkę na żarówkę do piekarnika odporną na ciepło do 300 °C (25 W, 230 V).
4. Założyć uszczelkę i metalowy pierścień na klosz.
5. Załóyć z powrotem klosz.





gwarancja i serwis

CZĘSTO ZADAWANE PYTANIA I ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Co mam zrobić, jeżeli piekarnik się nie nagrzewa?

Sprawdź, czy jedno z poniższych działań nie spowoduje rozwiązania problemu:

- Piekarnik może nie być włączony. Włącz piekarnik.
- Zegar może nie być ustawiony.
  Ustaw zegar (patrz rozdział "Ustawianie zegara").
- Sprawdź, czy zastosowane zostały wymagane ustawienia.
- Mogło dojść do zadziałania bezpiecznika w instalacji domowej lub zadziałania rozłącznika. Wymień bezpieczniki lub zresetuj obwód. Jeżeli zjawisko powtarza się, wezwij uprawnionego elektryka.

Co powinienem zrobić, jeżeli mimo ustawienia funkcji i temperatury piekarnika piekarnik nie nagrzewa się?

Może występować problem z wewnętrznymi połączeniami elektrycznymi.
Skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym.

Co powinienem zrobić, jeżeli wyświetlony zostanie kod błędu, a piekarnik się nie nagrzewa?

Mogła wystąpić usterka wewnętrznych połączeń elektrycznych. Skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym.

Co powinienem zrobić, jeżeli wyświetlacz czasu miga?

Wystąpiła awaria zasilania. Ustaw zegar (patrz rozdział "Ustawianie zegara").

Co powinienem zrobić, jeżeli lampka piekarnika nie zapala się?

Lampka piekarnika jest uszkodzona.
Wymień żarówkę lampki (patrz rozdział "Wymiana żarówki").

Co powinienem zrobić, jeżeli wentylator piekarnika pracuje bez uprzedniego ustawienia?

Po użyciu piekarnika wentylator pracuje dopóki piekarnik nie zostanie ochłodzony. Skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym, jeżeli wentylator pracuje nadal po ochłodzeniu piekarnika.

KODY BŁĘDÓW I BEZPIECZEŃSTWA

Kody błędów i bezpieczeństwa	Funkcje ogólne	Rozwiązanie
E-27 E-26 E-28 E-2C	**BŁĄD CZUJNIKA TEMPERATURY**	**Skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym Samsung.**
S-01	**WYŁĄCZENIE AWARYJNE** Piekarnik pracował przy ustawionej temperaturze przez długi okres czasu.	**Wyłącz piekarnik i wyjmij żywność. Pozwól na ochłodzenie piekarnika przed kontynuowaniem użytkowania.**
E-09 E-0A E-08 -SE- E-06	Usterka piekarnika może spowodować pogorszenie wydajności i problemy z bezpieczeństwem. Natychmiast przerwać użytkowanie piekarnika.	**Skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym Samsung.**

dane techniczne

DANE TECHNICZNE

Źródło zasilania		230 V ~ 50 Hz
Objętość (pojemność użyteczna)		65 ℓ
Moc wyjściowa		MAKS. 3400 W
Waga	Netto	ok. 35 kg
	W opakowaniu transportowym	ok. 40 kg
Wymiary (Szer. x Wys. x Głęb.)	Obudowa	595 x 595 x 566 mm
	Wnęka piekarnika	440 x 365 x 405 mm

Poland

Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)

To oznaczenie umieszczone na produkcie, akcesoriach lub dokumentacji oznacza, że po zakończeniu eksploatacji nie należy tego produktu ani jego akcesoriów (np. ładowarki, zestawu słuchawkowego, przewodu USB) wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami gospodarstwa domowego. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, prosimy o oddzielenie tych przedmiotów od odpadów innego typu oraz o odpowiedzialny recykling i praktykowanie ponownego wykorzystania materiałów.

W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tych przedmiotów, użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w którym dokonali zakupu produktu, lub z organem władz lokalnych.

Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu ani jego akcesoriów nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.

notatki

notatki

notatki



ZAPYTANIA I KOMENTARZE

KRAJ	TELEFON	STRONA INTERNETOWA
BELGIUM	02 201 24 18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
CZECH REPUBLIC	800 - SAMSUNG (800-726-786)	www.samsung.com/cz
DENMARK	8 - SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/dk
FINLAND	30-6227 515	www.samsung.com/fi
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr
GERMANY	01805 - SAMSUNG(726-7864, € 0,14/Min)	www.samsung.com.de
HUNGARY	06 - 80 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/hu
ITALIA	800 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/it
LUXEMBURG	02 261 03 710	www.samsung.com/lu
NETHERLANDS	0900 - SAMSUNG (0900-726-7864, € 0,10/Min)	www.samsung.com/nl
NORWAY	3 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/no
POLAND	0 - 801- 1 SAMSUNG (172678) 022-607-93-33	www.samsung.com/pl
PORTUGAL	808 20 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/pt
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/sk
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	www.samsung.com/es
SWEDEN	075 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/se
U.K	0845 SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/uk
EIRE	0818 717 100	www.samsung.com/ie
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (726-7864, € 0.07/Min)	www.samsung.com/at
Switzerland	0848 - SAMSUNG (726-7864, CHF 0.08/Min)	www.samsung.com/ch

Kod produktu: DG68-00231G